C/2026/3565

3.7.2026

Publication de la communication d'une modification standard approuvée du cahier des charges d'une indication géographique conformément à l'article 5, paragraphe 4, du règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission [1]

(C/2026/3565)

COMMUNICATION RELATIVE À L'APPROBATION D'UNE MODIFICATION STANDARD

[Article 24 du règlement (UE) 2024/1143]

«Manchuela»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026

1. **Dénomination du produit**

Manchuela

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Secteur**

☐ Produits agricoles

☑ Vins

☐ Boissons spiritueuses

4. **Pays dont fait partie la zone géographique**

Espagne

5. **Autorité de l'État membre communiquant la modification standard**

Nom

Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación. Dirección General de Alimentación. Subdirección General de Control de la Calidad Alimentaria y Laboratorios Agroalimentarios

6. **Qualification en tant que modification standard**

L'autorité compétente considère que les modifications apportées au cahier des charges de l'AOP «Manchuela» constituent, dans leur ensemble, une modification standard du cahier des charges dès lors qu'elles ne sauraient être considérées comme une modification à l'échelle de l'Union, étant donné qu'elles ne relèvent d'aucune des situations visées à l'article 24, paragraphe 3, du règlement (UE) 2024/1143 concernant les indications géographiques, c'est-à-dire qu'elles n'entraînent pas: de changement de la dénomination ou de l'utilisation de la dénomination, ou de la catégorie de produit ou produits désignés par l'indication géographique; de risque d'annihiler le lien avec la zone géographique; ni de nouvelles restrictions en ce qui concerne la commercialisation du produit.

7. **Description de la ou des modifications standards approuvées**

Intitulé

INTRODUCTION D'UNE NOUVELLE TYPOLOGIE DE VIN DANS LA CATÉGORIE 1 EXISTANTE.

[1] Règlement délégué (UE) 2025/27 de la Commission du 30 octobre 2024 complétant le règlement (UE) 2024/1143 du Parlement européen et du Conseil par des règles concernant l'enregistrement et la protection des indications géographiques, des spécialités traditionnelles garanties et des mentions de qualité facultatives, et abrogeant le règlement délégué (UE) nº 664/2014 (JO L, 2025/27, 15.1.2025, ELI: http://data.europa.eu/eli/reg_del/2025/27/oj).

Description

Les vins blancs et rosés vieillis ou élevés/mûris sont ajoutés, ainsi que leurs caractéristiques analytiques et organoleptiques et leurs méthodes de production.

Les points 2 et 3 du cahier des charges et le point 6 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

AMÉLIORATION RÉDACTIONNELLE.

Description

L'obligation d'inscrire les caves au Registro de la Organización Interprofesional Agroalimentaria (Registre de l'organisation interprofessionnelle agroalimentaire) de l'appellation d'origine «Manchuela», qui figurait dans la rubrique relative à la délimitation de la zone géographique de l'AOP, est supprimée.

Le point 4 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

INTRODUCTION D'UN NOUVEAU CÉPAGE.

Description

Le cépage Albillo Dorado (Albilla Dorada) est ajouté.

Le point 6 du cahier des charges et le point 8 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

SUPPRESSION DE L'OBLIGATION DE MISE EN BOUTEILLE DANS LA ZONE D'ORIGINE.

Description

La disposition prévoyant que la mise en bouteille doit avoir lieu dans des caves se trouvant dans des installations situées dans la zone de production est supprimée, ainsi que la justification de cette interdiction.

Le point 8 du cahier des charges et le point 11 du document unique sont modifiés en conséquence.

☑ La modification a une incidence sur le document unique

Intitulé

MODIFICATION DES ORGANISMES DÉLÉGUÉS.

Description

La liste des organismes délégués est supprimée, mais le lien permettant de les consulter est conservé.

Le point 9 du cahier des charges est modifié en conséquence et le document unique reste inchangé.

☐ La modification a une incidence sur le document unique

DOCUMENT UNIQUE

Appellations d'origine et indications géographiques pour le vin

«Manchuela»

Numéro de référence UE: PDO-ES-A0046-AM05 — 21.4.2026

1. **Dénomination du produit**

Manchuela

2. **Type d'indication géographique**

☑ AOP

☐ IGP

3. **Pays dont fait partie la zone géographique délimitée**

Espagne

4. **Classement du vin conformément à la position et au code de la nomenclature combinée, visé à l'article 6, paragraphe 1, du règlement (UE) 2024/1143**

2204 - Vins de raisins frais, y compris les vins enrichis en alcool; moûts de raisin, autres que ceux du n° 2009

5. **Catégories de produits de la vigne énoncées à l'annexe VII, partie II, du règlement (UE) n° 1308/2013**

1. Vin

5. Vin mousseux de qualité

6. **Description du ou des vins**

Produit vitivinicole

Vin blanc, vin blanc fermenté en fût, vin orange et vins rosés; vins blancs et rosés vieillis ou élevés/mûris. Tous secs.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins blancs: diverses nuances de jaune sans toutefois aller jusqu'à l'ambre, robe nette et brillante.

Vins blancs fermentés en fût et vieillis ou élevés/mûris: diverses nuances de jaune et robe nette.

Vins orange: ils présentent une robe allant du jaune à l'orange dans toutes leurs nuances. Une turbidité propre à leur processus de production peut apparaître.

Vins rosés: robe rose dans toutes ses nuances, nette et transparente.

Vins rosés vieillis ou élevés/mûris: robe rose dans toutes ses nuances et nette.

Nez

Vins blancs: arômes nets, d'intensité moyenne après agitation du verre, arômes primaires.

Vins blancs fermentés en fût: arômes nets, d'intensité moyenne après agitation du verre, arômes secondaires (issus de la fermentation) et/ou tertiaires (résultant du séjour en fût).

Vins orange: arômes nets, d'intensité moyenne après agitation du verre, arômes primaires et/ou secondaires (issus de la fermentation).

Vins rosés: arômes primaires et/ou issus de la fermentation.

Vins blancs et rosés vieillis ou élevés/mûris: arômes nets, d'intensité moyenne, arômes secondaires (issus de la fermentation) ou tertiaires (résultant du séjour en fût de bois ou dans d'autres types de contenants).

Bouche

Vins blancs: équilibrés en bouche, pouvant présenter une pointe d'acidité et/ou d'amertume (sans manque ni excès), et un arrière-goût qui rappelle les arômes primaires.

Vins blancs fermentés en fût: équilibrés en bouche, pouvant présenter une pointe d'acidité et/ou d'amertume (sans manque ni excès), arômes primaires, arômes secondaires (issus de la fermentation) et/ou tertiaires (résultant du séjour en fût).

Vins orange: équilibrés en bouche, pouvant présenter une pointe d'acidité et/ou d'amertume (sans manque ni excès). Ils peuvent présenter une structure et un corps modérés caractéristiques de la macération. Arrière-goût qui rappelle les arômes primaires.

Vins rosés: équilibrés en bouche, pouvant présenter une pointe d'acidité et/ou d'amertume (sans manque ni excès).

Vins blancs et rosés vieillis ou élevés/mûris: équilibrés en bouche, pouvant présenter une pointe d'acidité et/ou d'amertume (sans manque ni excès), arômes primaires, arômes secondaires (issus de la fermentation) ou tertiaires résultant du séjour en fût de bois ou dans tout autre contenant.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	4,5
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	10
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin blanc, vin blanc fermenté en fût, vin orange et vins rosés, demi-secs, demi-doux et doux.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins blancs: diverses nuances de jaune sans toutefois aller jusqu'à l'ambre, robe nette et brillante.

Vins blancs fermentés en fût: diverses nuances de jaune et robe nette.

Vins orange: ils présentent une robe allant du jaune à l'orange dans toutes leurs nuances. Une turbidité propre à leur processus de production peut apparaître.

Vins rosés: robe rose dans toutes ses nuances, nette et transparente.

Nez

Vins blancs: arômes nets, d'intensité moyenne après agitation du verre, arômes primaires.

Vins blancs fermentés en fût: arômes nets, d'intensité moyenne après agitation du verre, arômes secondaires (issus de la fermentation) et/ou tertiaires (résultant du séjour en fût).

Vins orange: arômes nets, d'intensité moyenne après agitation du verre, arômes primaires et/ou secondaires (issus de la fermentation).

Vins rosés: arômes primaires et/ou issus de la fermentation.

Bouche

Vins équilibrés pour ce qui est de leur titre alcoométrique, de leur acidité et de leur teneur en sucres résiduels.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4,5
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	10
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin rouge: jeune, fermenté en fût, «roble» (fût de chêne), macération carbonique et vin rouge. Tous secs.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins rouges jeunes: diverses nuances de rouge avec des teintes violacées, robe nette.

Vins rouges «roble»: diverses nuances de rouge dans la robe, sans toutefois aller jusqu'aux tons marron ou ocre. Vins limpides. Une légère formation de précipités de sels tartriques et/ou de matières colorantes est possible.

Vins rouges fermentés en fût: robe rouge cerise avec des teintes grenat, nette.

Vins rouges à macération carbonique: robe rouge cerise avec des teintes violacées, nette.

Vins rouges: diverses nuances de rouge dans la robe, sans toutefois aller jusqu'aux tons orangés. Robe nette. Une légère formation de précipités de sels tartriques et/ou de matières colorantes est possible.

Nez

Vins rouges jeunes: arômes nets, d'intensité moyenne, arômes primaires.

Vins rouges «roble»: arômes nets, primaires et/ou végétaux. Des notes de confiture/compote, boisées et/ou des arômes issus de la fermentation peuvent apparaître.

Vins rouges fermentés en fût: arômes nets, d'intensité moyenne, de fruits rouges, notes florales et boisées.

Vins rouges à macération carbonique: arômes nets de fruits, d'intensité moyenne à élevée.

Vins rouges: arômes nets, primaires et/ou végétaux. Des notes de confiture/compote peuvent apparaître. Des notes boisées peuvent apparaître.

Bouche

Vins rouges jeunes: équilibrés en bouche, pouvant présenter une pointe d'acidité et/ou d'amertume (sans manque ni excès), et un arrière-goût qui rappelle les arômes primaires.

Vins rouges «roble»: nets en bouche, persistance moyenne, vins équilibrés pouvant présenter une pointe d'acidité et/ou d'astringence. Finale aromatique en harmonie avec le nez.

Vins rouges fermentés en fût: vins tanniques et équilibrés, finale persistante, avec des notes boisées.

Vins rouges à macération carbonique: vins d'intensité moyenne, équilibrés et fruités.

Vins rouges: nets en bouche, vins équilibrés pouvant présenter une pointe d'acidité et/ou d'astringence. Persistance moyenne. Finale aromatique en harmonie avec le nez.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	4,5
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vin rouge: jeune, fermenté en fût, «roble» (fût de chêne), macération carbonique et vin rouge. Demi-secs, demi-doux et doux.

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins rouges jeunes: diverses nuances de rouge avec des teintes violacées, robe nette.

Vins rouges «roble»: diverses nuances de rouge dans la robe, sans toutefois aller jusqu'aux tons marron ou ocre. Vins limpides. Une légère formation de précipités de sels tartriques et/ou de matières colorantes est possible.

Vins rouges fermentés en fût: robe rouge cerise avec des teintes grenat, nette.

Vins rouges à macération carbonique: robe rouge cerise avec des teintes violacées, nette.

Vins rouges: diverses nuances de rouge dans la robe, sans toutefois aller jusqu'aux tons orangés. Robe nette. Une légère formation de précipités de sels tartriques et/ou de matières colorantes est possible.

Nez

Vins rouges jeunes: arômes nets, d'intensité moyenne, arômes primaires.

Vins rouges «roble»: arômes nets, primaires et/ou végétaux. Des notes de confiture/compote, boisées et/ou des arômes issus de la fermentation peuvent apparaître.

Vins rouges fermentés en fût: arômes nets, d'intensité moyenne, de fruits rouges, notes florales et boisées.

Vins rouges à macération carbonique: arômes nets de fruits, d'intensité moyenne à élevée.

Vins rouges: arômes nets, primaires et/ou végétaux. Des notes de confiture/compote peuvent apparaître. Des notes boisées peuvent apparaître.

Bouche

Vins équilibrés pour ce qui est de leur titre alcoométrique, de leur acidité et de leur teneur en sucres résiduels.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	9
Acidité totale minimale:	4,5
Unité de l'acidité totale minimale:	—
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	13,3
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent pas dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vins rouges «Crianza», «Reserva» et «Gran Reserva»

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins rouges «Crianza»: diverses nuances de rouge. De légères nuances marron ou ocre peuvent apparaître dans la robe. Vins limpides. Une légère formation de précipités de sels tartriques et/ou de matières colorantes est possible.

Vins rouges «Reserva» et «Gran Reserva»: diverses nuances de rouge. Des nuances marron ou ocre peuvent apparaître dans la robe. Vins nets. Une légère formation de précipités de sels tartriques et/ou de matières colorantes est possible.

Nez

Vins rouges «Crianza»: arômes nets, primaires et tertiaires. La présence d'arômes de confiture/compote ou d'arômes secondaires est possible.

Vins rouges «Reserva» et «Gran Reserva»: arômes nets, primaires et tertiaires. La présence d'arômes de confiture/compote ou d'arômes secondaires est possible.

Bouche

Vins rouges «Crianza»: nette, équilibrée, avec une persistance moyenne et une finale aromatique en harmonie avec le nez. Vins persistants et harmonieux.

Vins rouges «Reserva» et «Gran Reserva»: nette, équilibrée, avec une persistance moyenne et une finale aromatique en harmonie avec le nez.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	12
Acidité totale minimale:	4,5
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	20
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

Dioxyde de soufre total inférieur à:

140 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel, exprimée en glucose, est inférieure à 5 g/l.

160 mg/l pour les vins dont la teneur en sucre résiduel, exprimée en glucose, est supérieure ou égale à 5 g/l.

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

Produit vitivinicole

Vins mousseux de qualité (blancs et rosés)

Caractéristiques organoleptiques

Robe

Vins mousseux de qualité blancs: robe nette, brillante, avec diverses nuances de jaune, sans toutefois aller jusqu'au doré et des fines bulles persistantes.

Vins mousseux de qualité rosés: robe nette, brillante, avec des fines bulles persistantes.

Nez

Arômes primaires et/ou secondaires, des notes dues à un éventuel séjour en fût peuvent apparaître.

Bouche

Vins équilibrés, pouvant présenter une pointe d'acidité et/ou d'amertume (sans manque ni excès), persistance moyenne, arrière-goût d'arômes primaires et/ou secondaires, des notes dues à un éventuel séjour en fût peuvent apparaître.

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques organoleptiques

—

Caractéristiques analytiques

Titre alcoométrique total maximal (en % du volume):	—
Titre alcoométrique acquis minimal (en % du volume):	10,5
Acidité totale minimale:	4,5
Unité de l'acidité totale minimale:	grammes par litre, exprimée en acide tartrique
Acidité volatile maximale (en milliéquivalents par litre):	11,66
Teneur maximale totale en anhydride sulfureux (en milligrammes par litre):	—

Informations supplémentaires concernant les caractéristiques analytiques

—

☑ Les caractéristiques analytiques qui ne figurent dans cette section respectent les limites spécifiées par la législation applicable de l'UE.

7. **Pratiques vitivinicoles**

7.1. *Pratiques œnologiques spécifiques employées pour élaborer le ou les vins ainsi que les restrictions applicables à cette élaboration*

Pratique vitivinicole

—

Type de pratique œnologique

Pratique œnologique spécifique

Description

Vins blancs: légère macération à froid du moût et débourbage. Fermentation à une température contrôlée inférieure à 18° C, en cuve ou en fût de chêne, totale ou partielle (au moins égale à 75 %).

Vins orange: macération et fermentation du moût avec les peaux pendant le temps jugé nécessaire avant le pressage, une fois la fermentation terminée.

Vins rosés: macération durant 4 à 12 heures, à une température inférieure à 24 °C. Débourbage du moût et fermentation lente pendant au moins 5 jours, à une température contrôlée inférieure à 18 °C.

Vins rouges jeunes: macération pelliculaire du moût pendant au moins 48 heures, à une température contrôlée inférieure à 28 °C. Soutirage et pressage, la fermentation se poursuivant à une température contrôlée inférieure à 25 °C.

Vin de glace: le raisin doit être vendangé lorsque le cep se trouve à une température inférieure ou égale à -5 °C (c'est-à-dire lorsqu'il est gelé). Il est pressé congelé, sans égrappage préalable. Vieillissement en fûts.

Vins blancs vieillis ou élevés/mûris: légère macération à froid du moût et débourbage. Fermentation à une température contrôlée. Ils peuvent ensuite être mûris dans n'importe quel type de contenant et, si ces derniers sont en bois, pendant une durée supérieure à 2 mois pour pouvoir utiliser la mention «roble» ou «envejecido en madera y/o barrica» (vieilli en fût de bois et/ou de chêne).

Vins rosés vieillis ou élevés/mûris: obtenus à partir d'au moins 85 % de cépages rouges. Macération pendant une période comprise entre 4 et 12 heures. Débourbage et fermentation à une température contrôlée. Ils peuvent ensuite être mûris dans n'importe quel type de contenant et, si ces derniers sont en bois, pendant une durée supérieure à 2 mois pour pouvoir utiliser la mention «roble» ou «envejecido en madera y/o barrica» (vieilli en fût de bois et/ou de chêne).

7.2. *Rendements maximaux*

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages blancs taillés en gobelet ou en tête de saule

Rendement maximal:

Rendement maximal	7 860
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages blancs taillés en gobelet ou en tête de saule

Rendement maximal:

Rendement maximal	55
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages rouges taillés en gobelet ou en tête de saule

Rendement maximal:

Rendement maximal	6 430
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages rouges taillés en gobelet ou en tête de saule

Rendement maximal:

Rendement maximal	45
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages blancs conduits en espalier

Rendement maximal:

Rendement maximal	11 430
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages blancs conduits en espalier

Rendement maximal:

Rendement maximal	80
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages rouges conduits en espalier

Rendement maximal:

Rendement maximal	10 000
Rendement maximal par unité:	kilogrammes de raisins par hectare

Tous les vins / catégorie / cépage / type

Cépages rouges conduits en espalier

Rendement maximal:

Rendement maximal	70
Rendement maximal par unité:	hectolitres par hectare

8. **Indication de la ou des variétés de raisin à partir de laquelle/desquelles le ou les vins sont obtenus**

— ALBILLO DORADO

— ALBILLO REAL

— BOBAL

— CABERNET FRANC

— CABERNET SAUVIGNON

— CHARDONNAY

— GARNACHA BLANCA

— GARNACHA TINTA

— GARNACHA TINTORERA

— GRACIANO

— MACABEO - VIURA

— MALBEC

— MAZUELA

— MERLOT

— MONASTRELL

— MORAVIA AGRIA

— MORAVIA DULCE

— MOSCATEL DE ALEJANDRÍA

— MOSCATEL DE GRANO MENUDO

— PARDILLO - MARISANCHO

— PETIT VERDOT

— PINOT NOIR

— PLANTA NOVA - TARDANA

— ROJAL TINTA

— SAUVIGNON BLANC

— SYRAH

— TEMPRANILLO - CENCIBEL

— TINTO VELASCO - FRASCO

— TOURIGA NACIONAL

— VERDEJO

— VIOGNIER

9. **Description succincte de la délimitation de la zone géographique**

Elle comprend les vignobles situés dans les communes suivantes des provinces d'Albacete et de Cuenca:

— Albacete: Abengibre, Alatoz, Alborea, Alcalá de Júcar, Balsa de Ves, Carcelen, Casas Ibáñez, Casas de Juan Núñez, Casas de Ves, Cenizate, Fuentealbilla, Golosalvo, La Gineta, Jorquera, Madrigueras, Mahora, Motilleja, Navas de Jorquera, Pozo Lorente, La Recueja, Valdeganga, Villa de Ves, Villamalea, Villatoya et Villavaliente.

— Cuenca: Alarcón, Aliaguilla, Almodóvar del Pinar, Barchín del Hoyo, Buenache de Alarcón, Campillo de Altobuey, Cardenete, Casasimarro, Castillejo de Iniesta, Chumillas, Enguidanos, Gabaldón, Garaballa, Graja de Campalbo, Graja de Iniesta, El Herrumblar, Hontecillas, Iniesta, Landete, Ledaña, Minglanilla, Mira, Motilla del Palancar, Narboneta, Olmedilla de Alarcón, Paracuellos de la Vega, El Peral, La Pesquera, El Picazo, Piqueras del Castillo, Pozorrubielos, Puebla del Salvador, Quintanar del Rey, Solera de Gabaldón, Talayuelas, Tébar, Valhermoso de la Fuente, Valverdejo, Villagarcía del Llano, Villalpardo, Villanueva de la Jara, Villarta, Villora et Yémeda.

10. **Lien avec la zone géographique**

Catégories de produit vitivinicole

1. Vin

Résumé du lien

La zone de production, située entre deux bassins fluviaux, se caractérise par des sols argileux à base calcaire des sédiments issus des deux fleuves, des températures élevées, l'absence quasi-totale de précipitations entre les mois de mai à septembre et un nombre d'heures d'ensoleillement important. La combinaison de ces caractéristiques réunies a permis l'implantation de la variété autochtone Bobal, qui donne lieu à des vins dont l'intensité aromatique est bonne et prononcée, avec des notes de fruits et de fleurs, présentant une excellente acidité et une grande intensité de coloration. Les vins obtenus sont de couleur vive et persistante dans le temps. Ils se distinguent des autres vins grâce à leur excellente charge polyphénolique et des pH bas (IPT élevé sans macérations longues).

Catégories de produit vitivinicole

5. Vin mousseux de qualité

Résumé du lien

La zone de production, située entre deux bassins fluviaux, se caractérise par des sols argileux à base calcaire des sédiments issus des deux fleuves, des températures élevées, l'absence quasi-totale de précipitations entre les mois de mai à septembre et un nombre d'heures d'ensoleillement important. La combinaison de ces caractéristiques réunies a permis l'implantation de la variété autochtone Bobal, qui donne lieu à des vins dont l'intensité aromatique est bonne et prononcée, avec des notes de fruits et de fleurs, présentant une excellente acidité et une grande intensité de coloration. Les vins obtenus sont de couleur vive et persistante dans le temps. Ils se distinguent des autres vins grâce à leur excellente charge polyphénolique et des pH bas (IPT élevé sans macérations longues).

11. **Exigences applicables supplémentaires**

Intitulé de l'exigence ou de l'exception

ÉTIQUETAGE

Cadre juridique

dans la législation nationale

Type d'exigence ou d'exception supplémentaire

dispositions supplémentaires concernant l'étiquetage

Description de l'exigence ou de l'exception

L'étiquetage des vins mousseux de qualité bénéficiant de l'appellation d'origine protégée «Manchuela» peut mentionner les indications suivantes: «Premium» et «Reserva».

Lorsque le vin est élaboré conformément au cahier des charges, la mention «Vino de hielo» peut être utilisée. Les paramètres analytiques de ce type de vin sont ceux précisés pour les différents types de vin, puisque le vin de glace peut être blanc, rosé et rouge, dans les différents types (jeune, «roble», «Crianza», fermenté en fût, etc.), tels que prévus au cahier des charges.

Référence électronique (URL) à la publication du cahier des charges

https://apliagri.castillalamancha.es/sites/default/files/2026-01/PC_Modificaci%C3%B3n_normal_Consolidado.pdf